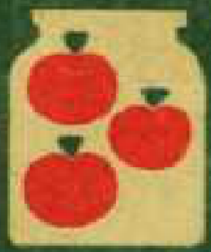


ДЛЯ ДОМА, ДЛЯ СЕМЬИ

SHOUT
SHARE IT

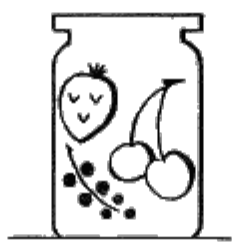
- Борис Владимирский

Борис Владимирский
Для дома для семьи
Запасы из овощей и зелени по рецептам Елены Молоховец

ДЛЯ ДОМА, ДЛЯ СЕМЬИ

ЗАПАСЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

МАРИНОВАНИЕ,
ШИНКОВАНИЕ, СОЛЕНИЕ, СУШЕНИЕ,
РАЗВЕДЕНИЕ ЗИМОЙ ОВОЩЕЙ;
МАСЛО, ПОРОШОК, ЭССЕНЦИЯ ИЗ ГРИБОВ;
КОРНИШОНЫ, КАПЕРСЫ, ПИКУЛИ,
А ТАКЖЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ УКСУСА
ПО РЕЦЕПТАМ ЕЛЕНЫ МОЛОХОВЕЦ



Москва, СП Х.Г.С., 1991

КАК СОХРАНЯТЬ СВЕЖУЮ ЦВЕТНУЮ КАПУСТУ

Срезанные кочаны цветной капусты перевязать так, чтобы один другого не касался, и повесить в подвале под потолок. Надобно выбирать самые крепкие кочаны, не поврежденные морозом, и обобрать желтые листья. Таким образом их можно сохранить до Рождества. Сохранять, между прочим, цветную капусту хорошо тем, что маленькие кочаны не перестают расти и в подвале. Кочаны, которые начинают портиться, тотчас выбирать и употреблять их в кушанья или солить и мариновать.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА МАРИНОВАНАЯ

Очистить цветную капусту от листьев, осторожно разнять ее, вскипятить до готовности в соленой воде, но чтобы не переварилась, откинуть на решето; когда вода стечет совершенно, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями и 2–3 кусками сахара. Через несколько дней слить уксус, вскипятить, горячим залить вторично, остудить, завязать банку, держать в холодном месте.

КАПУСТА ОБЫКНОВЕННАЯ ШИНКОВАНАЯ С ВИНОМ

Отмерив три ведра шинкованой капусты, сложить ее в кадку, предварительно посолив. Для этого ее следует хорошенько перемыть чистою, холодною водою, положить на большое решето. Когда вода стечет, складывать капусту рядами в кадку, посыпать небольшой горстью вымытой соли и горстью тмина. Каждый ряд уминать и уколачивать толкушкой так, чтобы показался сок, а чтобы его было боле, то каждый ряд капусты заливать 1 стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблок, брусникою или клюквою. На эту пропорцию взять одну бутылку белого столового вина, облить им всю капусту, стараясь, чтоб на всю ровно попало (лучше всего обливать из небольшой лейки), потом оставить капусту закисать обыкновенным порядком в погребе. Таким образом приготовленная капуста необыкновенно вкусна.

ШИНКОВАНАЯ КАПУСТА С САХАРОМ

Нашинковать капусту как сказано выше, сложить на решето,

перемыть холодною водою. Когда вода стечет, складывать в небольшие бочонки, каждый раз перекладывая и пересыпая немного солью, сахаром, ломтиками яблок, моркови и лимона, лавровым листом, корицею, зернами кардамона; каждый ряд уколачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста от сахара скорее портится, и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается к жаркому. На кадку четырехведерную положить соли всего 3 стакана, сахара мелкого 3–4 стакана, яблок штук 15, 2 лимона нарезать ломтиками, без зерен, 2 стакана клюквы, корицу, 40 штук лаврового листа, тмина с полстакана, воды посоленной частью назначенной уже соли стакана 3–4. Тугих кочанов средней величины выйдет на эту порцию около 65 штук.

КАПУСТА СО СВЕКЛОЮ

Выбрать самые крепкие и небольшие кочаны, очистить их, разрезать каждый кочан пополам, уложить в кадку как можно плотнее разрезанною стороною вниз. Нарезать кружками сырой свеклы, положить в медный луженый котел, долить его доверху и кипятить, пока свекла не станет мягкою. Затем процедить, рассол посолить так, чтобы было слишком солоно на вкус, если бы его пить, и, когда он будет сильно кипеть, облить им уложенные в кадку кочаны капусты так, чтобы их покрыл рассол полностью. Затем поставить кадку в погреб. Если рассолу окажется мало, то добавить еще приготовленного точно таким же манером, но обливать не кипятком, а уже остывшим.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КИСЛУЮ КАПУСТУ В НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ

Летом, когда уже выйдет вся кислая капуста, а захочется наскоро иметь ее, надобно взять свежие кочаны, нашинковать их, перемыть, опустить в кипяток; когда раз вскипит, откинуть на решето, переливать холодною водою, пока не остынет капуста. Когда вода совершенно стечет, солить капусту как было сказано выше. От холодной воды, которою обливают капусту, она сделается твердою и скрипящею.

КАПУСТА ШИНКОВАНАЯ С ЯБЛОКАМИ

Нашинковать капусту как можно мельче. Укладывая ее в

кадку, солить по рецепту, указанному выше, и на каждый слой капусты положить ряд яблок кислых или сладких, все равно, лишь бы не дурного вкуса, поставить в погреб. Яблоки в капусте сохраняются очень долго, так что капусту эту начинают есть с Великого поста.

КАПУСТА ШИНКОВАНАЯ, СЛАДКАЯ

Нашинковать капусту обыкновенным образом, уложить ее рядами, каждый ряд вершка в два, солить очень немного и перекладывать ломтиками нарезанных яблок, грушами, сливами, даже абрикосами и персиками. Последний слой капусты должен быть потолще. Поставить кадку в погреб, дать капусте закиснуть. Когда капуста издаст из себя сок, слить рассол и на каждые 4 бутылки рассола положить 400 г сахара, вскипятить, остудить и облить капусту. Если рассола окажется мало, прибавить немного воды. Такая капуста необыкновенно вкусна, но не прочна, и потому ее нельзя заготовлять в большом количестве.

КАПУСТА ШИНКОВАНАЯ, РОЗОВАЯ

Нашинковать капусту и, складывая ее в кадку, обливать водою с солью или без соли и перекладывать кружками нарезанною темно-красною свеклою, сверху покрыть капусту также свеклою. От свеклы капуста примет розовый цвет и даже некоторую приятную сладость. Свекла должна быть вареная или лучше печеная.

КАПУСТА МАРИНОВАНАЯ

Капуста мелко нашинковать, посолить, дать стечь рассольной воде, положить капусту в банку, облить следующим уксусом. На 10 кочанов нашинкованной капусты взять 3 стакана уксуса, 12 стаканов воды, 400 г сахара. Не кипятя, облить капусту.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОХ В СТРУЧКАХ

Молодые стручки сахарного гороха сложить в муравленный горшок, вскипятить соленую воду так, чтобы на ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3–4 стакана воды взять 1 стакан соли и этим

кипятком залить горох так, чтобы он был совсем покрыт. Когда вода остынет, обвязать горшок сперва бумагою, смоченою прованским (подсолнечным) маслом, а потом пузырем (полиэтиленом). За два часа перед употреблением намочить горох в холодной воде и варить его в большом количестве воды. Употреблять к мясным кушаньям, как-то: для огарнирования разварной говядины или соуса, к котлетам, приготовив из гороха соус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУШЕНОГО ЗЕЛЕНОГО ГОРОХА

На ведро воды положить 1 чайную ложку сливочного масла и 400 г соли, вскипятить и во время сильного кипения всыпать вылущенный, не совсем зрелый еще горох. Оставив на огне на 2 минуты, затем откинуть горох на решето. Когда вода стечет, разложить горох на ткань, прикрыть ею же, оставить на часов 12. Потом рассыпать на решето, поставить в печь в самый легкий дух, чтобы не покраснел, а только высох. Сохранять в сухом месте. Чем горох менее зрел и мелок, тем он будет лучше.

КАК СОХРАНЯТЬ СВЕЖИЕ ГРИБЫ В МАСЛЕ

Молодые здоровые боровики очистить, отрезать корешки, вытереть досуха полотенцем, поджарить в масле (масла класть столько, чтобы покрыло грибы) до полуготовности, выложить их на блюдо. В это же самое масло положить свежие и т. д., пока все грибы не пережарятся. Когда остынут, сложить в небольшие стеклянные банки шляпками вверх и заливать каждый ряд растопленным и едва теплым маслом. Залить маслом до самого верха, через несколько часов обвязать пузырем (полиэтиленом) и поставить в холодное место. Подавая на стол, поджарить их до готовности в том же самом масле, подлить самой свежей сметаной, посыпать простым перцем и зеленью.

РЫЖИКИ ЖАРЕНЫЕ

Молоденькие, досуха вытертые рыжики жарить в большом количестве масла, но чтобы не пережарить и не высушить их, остудить, сложить в банки так, как растут, т. е. шляпками вверх, и залить тем же самым, едва теплым маслом на 3–4 пальца выше грибов. Обвязать пузырем, держать в сухом и холодном месте.

Употребляя зимою, поджарить их слегка опять.

МАСЛО ИЗ РЫЖИКОВ

Очищенные и досуха вытертые рыжики высушить в печи (если надобно, 2–3 раза). Истолочь в порошок и растереть его с самым свежим соленым маслом, всыпая порошка столько, сколько примет в себя масло. Держать в маленьких банках, которые обвязать пузырем и поставить на лед. Употреблять к соусам.

РЫЖИКИ СОЛЕНЫЕ

Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить их в ведерко так, как растут — шляпками вверх, каждый ряд пересыпать солью. Накрыть кружком, положить на него камень. Когда грибы опадут, доложить свежих.

В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать рубленою луковицею и перцем, что придает им вкус, но они не будут уже так красны, а цвета темного. На 1 ведро рыжиков берется $1^1/_2$ стакана соли.

РЫЖИКИ МАРИНОВАНЫЕ

На $1^1/_2$ стакана соли взять немного селитры и квасцов, развести 1 л уксуса, вскипятить в хорошо вылуженной кастрюле и в этот кипяток опускать сухо вытертые молодые рыжики. Когда раз вскипят, перелить их в глубокое фаянсовое блюдо. Когда остынут, сложить в банку шляпками вверх и залить тем же уксусом, в котором варились. Через две недели слить, а залить свежим уксусом, вскипяченным с корицею, гвоздикою, простым и английским перцем.

ПОРОШОК ИЗ РЫЖИКОВ

Очищенные и вытертые досуха рыжики сложить на противень, покрытый соломою, вставить в печь после хлебов, чтобы высохли, повторить это, если надобно, 2–3 раза, потом истолочь их, всыпать в бутылки, закупорить и держать в теплом месте. Употребляется для супов и соусов, только вскипятив. Этот бульон надобно всегда процеживать.

РЫЖИКИ МАРИНОВАНЫЕ В БУТЫЛКАХ

Отобрать такие мелкие рыжики, которые бы прошли в горлышко бутылки. Не мыв их, отварить в уксусе с солью и на бутылку рыжиков положить 1 чайную ложку сахара, остудить, переложить рыжики в бутылку, залить отааром.

РЫЖИКИ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Складывают самые маленькие рыжики в бутылки, а средние — в банки, пересыпая укропом и солью (на бутылку ложки 2 соли). Первые дни рыжики будут опадать, их надо добавлять свежими, прибавляя на бутылку еще по ложке соли. Сложенные в бутылки закупорить, засмолить, а сложенные в банки накрыть капустным листом, который время от времени следует перемывать. Банку перевязать пузырем.

ГРИБНОЕ АССОРТИ СОЛЕНОЕ

Очищенные рыжики, боровики и масляники обварить кипятком, продержать в нем минуты полторы, откинуть на решето. Когда вода стечет и грибы обсохнут, класть рядами в ведерко шляпками вверх. Каждый ряд посыпать солью и перцем, лавровым листом и нарезанной луковицей. Когда ведерко наполнится, накрыть чистой тряпочкой, сверху положить деревянный кружок и придавить камнем. Зимою несколько раз перемыть эту тряпочку и кружок.

СУШЕНЫЕ БОРОВИКИ

Выбрать свежие, крепкие боровики, обрезать верхнюю кожицу, нарезать их продолговатыми тонкими кусочками и высушить на солнце, разложив их на скатерть или бумагу, или высушить в печи. Сложить в банку. Взяв для употребления, мочить 12 часов в молоке или воде. Когда размокнут, варить их в той же самой воде, потом тушить их со сметаною или маслом, посыпать зеленью.

СУШЕНЫЕ БОРОВИКИ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Собрав боровики, очистить их, отделить шляпки от корешков, нанизать и те и другие отдельно на тоненькую веревочку, но не очень туго. Ставить их несколько раз в печь, чтобы высохли, или высушить их, развесив на солнце. Такие грибы кладутся для вкуса в борщ, во щи из щавеля и проч., делается из них фарш для ушков, соус и т. д. Подают их также к водке или к жаркому вместо салата в постные дни, приготовив их следующим образом: выбрать хорошенькие шляпки, перемыть их в теплой воде, сварить их до мягкости в соленой воде. За полчаса перед отпуском сложить грибы в салатник, облить уксусом, а кто любит, и прованским маслом.

КАК СОХРАНИТЬ БОРОВИКИ СВЕЖИМИ В СМЕТАНЕ

Очистить молодые крепкие боровики, сложить в кастрюлю, залить самою свежею сметаною и, посолив, тушить, пока сметана не обратится в масло. Когда остынет, сложить в банку. Подавая на стол, поджарить грибы слегка, прибавив ложку свежей сметаны, посыпать перцем и зеленью.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ

Их заготовить можно весною на целое лето, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить в кипяток. Когда раз или два вскипят, откинуть их на решето и переливать холодною водою, пока не остынут. Тогда дать им обсохнуть, переворачивая их на все стороны. Потом сложить в банки шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, затем накрыть деревянным кружком, положить наверх камень. Через несколько дней, если банка будет неполною, прибавить свежих грибов, залить растопленным и едва теплым воловьим жиром или маслом, а лучше всего обвязать пузырем и держать в холодном, но сухом месте. Перед употреблением намочить их на один час в холодную воду, а если давно посолены, то мочить можно хотя и целые сутки, потом перемыть их в нескольких водах. Так приготовленные грибы вкусом почти не будут отличаться от свежих, а в особенности, если будут сварены в бульоне с порошком из белых грибов. На ведро белых грибов берется $1\ ^1/_2$ стакана соли.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СОЛЕНЫЕ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Взять свежие боровики, собранные осенью, сложить их в горшок, посолить, дать постоять им целые сутки, часто их мешая. Через сутки слить с них сок в кастрюлю, процеживая сквозь сито, подогреть этот сок на плите так, чтобы был едва теплым, залить им грибы. На другой день опять слить, подогреть более чем первый раз и опять залить грибы. На третий день слитый сок опять подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить так на три дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку, горшок или дубовое ведерко шляпками вверх, залить тем же рассолом, а сверху растопленным, но едва теплым жиром, обвязать пузырем. Взяв их зимою для употребления, намочить их сперва на несколько часов в холодную воду, а после поставить на плиту и подогревать с ними слегка воду, переменяя ее несколько раз, пока не выйдет из них вся соль.

ШАМПИНЬОННАЯ ЭССЕНЦИЯ

Корешки крупных шампиньонов очистить от песка, перемыть тщательно в холодной воде. Не очищая от кожицы, мелко нарезать, всыпать в кастрюлю, прибавить соли, букет зелени, английского перцу, лавровый лист, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда шампиньоны дадут из себя сок и раз вскипят, переложить их в каменный горшок, замазать его ржаным тестом, поставить в духовую жаркую печь на 6 часов. Затем вынуть горшок, оставить его, не раскрывая до следующего дня. Выложить шампиньоны во фланелевый мешок, выжать из них хорошенько весь сок. Эту эссенцию сохранять в плотно закупоренных бутылках на холоде и употреблять для разных соусов тогда, когда нельзя достать свежих шампиньонов.

ГРУЗДИ И ВОЛНУШКИ

Вымыть грузди и волнушки, мочить 2 дня в холодной воде, каждый день переменяя воду, потом складывать их рядами в деревянную посуду несмоленого дерева, пересыпая солью. Употребляются к жаркому. Можно пересыпать их рубленым белым луком. На ведро груздей берется $1^1/_2$ стакана соли.

ГРУЗДИ

Отобрать мелких груздей, не мочить их, но только перемыть, дать им обсохнуть на решетах, укладывать в большие банки, пересыпая укропом, а каждые два ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а посыпать сверху порядочно солью, прикрыть капустным листом. Перед употреблением вымочить.

ПОРОШОК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Сушить шампиньоны точно так, как боровики, но шампиньоны надобно мельче нарезать и срезывать левую сторону шляпок, чтобы порошок не был горек.

ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАНЫЕ

Очистить, обтереть, вскипятить в соленой воде, откинуть на сито. Когда остынут, сложить в банку, пересыпая гвоздикою, простым и английским перцем, лавровым листом и солью, залить крепким вскипяченным и остывшим уксусом, залить сверху прованским маслом, обвязать пузырем, поставить в холодное место.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ ИЛИ БОРОВИКИ МАРИНОВАНЫЕ

Очищенные и вымытые молодые боровики опустить в соленый кипяток, вскипятить раза 2–3, откинуть на решето; когда обсохнут, сложить в банку, залить остывшим крепким уксусом (на $^1/_2$ стакана уксуса 5 стаканов воды, 4,5 стакана сахара, $^1/_4$ ложки соли, лавровый лист, перец, корица; вскипятить, остудить). Через несколько времени, если уксус сделается мутным, слить его и залить таким же свежим.

ПОРОШОК ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Перемытые и вычищенные грибы, очищенные от верхней кожицы, разрезать на небольшие кусочки, сложить на железный лист, покрытый соломою, и вставить в печь после хлебов. Повторить это несколько раз. Когда высохнут совершенно, истолочь в порошок, просеять сквозь частое сито, всыпать в бутылку, крепко закупорить. Класть этот порошок для вкуса в бульон и соус и, вскипятив, всегда процеживать.

ШАМПИНЬОНЫ СОЛЕНЫЕ

Очистить шампиньоны от верхней кожицы; большие грибы разрезать на несколько частей и солить их следующим образом. Опустить в кипяток, когда раз или два вскипят, откинуть на решето и переливать холодною водою, пока не остынут. Затем дать им обсохнуть, складывать в банки шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, затем накрыть сухим деревянным кружком и сверху положить камень. К соли можно добавлять белый рубленый лук и черный перец. Затем обвязать банки пузырем и держать в холодном месте.

КАК СОХРАНИТЬ ОГУРЦЫ СВЕЖИМИ ДО ГЛУБОКОЙ ОСЕНИ

Очистить огурцы, нарезать ломтиками; сложить в банку, залить остывшим уже, вскипяченным, не слишком крепким уксусом. Если бы показалась плесень, слить уксус, залить таким же свежим; каждый раз сверху заливать прованским маслом. Подавая на стол к жаркому, очистить огурцы, приправить, как обыкновенно, солью, сахаром, маслом, уксусом и перцем.

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ

Чтобы соленые огурцы были полные, а не пустые, собрав их, надобно тотчас же солить их или, по крайней мере, на другой день; а чтобы нисколько не лежали сухими, лучше всего, собрав их, опустить огурцы тотчас же в холодную воду со льдом. Дно небольшого бочонка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородинными, укропом, листьями и струганными кореньями хрена (если не кладется чеснок, который разрезывается на четыре части). Потом ставить огурцы на дно стоймя, один подле другого, каждый такой ряд огурцов пересыпать горстью каждой вышеупомянутой зелени. Наполнив таким образом бочонок, накрыть его тотчас дном, в котором должны быть просверлены 2 небольших отверстия, через одно из них должен выходить воздух, в другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на $2^1/_2$ ведра речной или колодезной воды взять 6 стаканов соли и 1 ложку селитры, размешать и сырою залить огурцы, тотчас закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые в таком изобилии в южных губерниях России.

ДРУГОЙ СПОСОБ СОЛЕНИЯ

На 2 ведра огурцов взять 1 ведро воды и 400–450 г соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда бочонок будет полон, забить оба отверстия втулками, засмолить кругом бочонок и затопить в воду, привязав его ко вбитым кольям или держать в подвалах на деревянных подставках, а не на земле. С бочонка чаще отбирать плесень. А лучше всего бочонки с огурцами закапывать в подвал в землю или в леднике во льду вырыть ямы, вставить кадки или бочонки, на другой день собрать огурцы, перемыть их, сложить в эти кадки, пересыпая зеленью, пусть так постоят два дня; на третий день залить приготовленным рассолом, как сказано выше, закупорить и т. д.

Примечание. Надобно следить за тем, чтобы посуда, в которой солят огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистою водою с укропом, чабером и другими душистыми травами. Огуречные кадки или бочонки не занимать ничем другим, в особенности не наливать в них щелока. Замечают, что огурцы, которые солят на последней четверти, бывают пустые, а чтобы огурцы были полные и крепкие, надобно начать солить их 5–6 дней по новолунии и кончить соление до новолуния.

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ ТРЕТЬИМ МАНЕРОМ

Только что собранные свежие огурцы обварить кипятком и укладывать в бочонки или кадушки, пересыпая укропом, смородинным листом и коренным хреном. Потом вскипятить воду с солью (на 1 ведро воды 400–450 соли, можно прибавить белого кваса), залить огурцы, тотчас засмолить.

СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ ОЧЕНЬ ЗЕЛЕНЫЕ

$2^1/_2$ воды, $1^1/_2$ ложки квасцов, 6 стаканов соли, 2 бутылки водки вскипятить и горячим залить только что собранные, перемытые, в бочонок сложенные огурцы, переложенные листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропом. Далее поступать, как сказано в статье «Огурцы соленые».

СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ С ЧЕСНОКОМ

Только что собранные огурцы уложить в кадку, на дно

которой положить ряды не только дубовых листьев, но даже и дубовой коры, затем посыпать горстью на частички разделенного чеснока, потом ряд огурцов. Снова ряд дубовой коры и листьев, горсть чеснока, ряд огурцов и т. д. Поставить кадку на три дня в лед, затем покрыть огурцы самым крутым кипятком. Под конец влить немного воды, вскипяченной с солью, которой надо брать на $2^1/_2$ ведра воды 6 стаканов. Обдав кипятком, тотчас накрыть донышком, засмолить, поставить на холод.

ОГУРЦЫ МАРИНОВАНЫЕ С ГОРЧИЦЕЮ, ХРЕНОМ И ПРОЧ

Зеленые свежие огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 или более частей, вымыть их, вытереть осторожно салфеткою, сложить в муравленный горшок; вскипятить столько уксуса, чтобы мог покрыть огурцы, и горячим залив их, дать постоять два дня. Потом слить уксус, вскипятить его и горячим опять залить огурцы; повторить это еще раз спустя два дня. Взять немного белого и черного перца, столько же гвоздики, истолочь все это не очень мелко, немного хрена, 2 луковицы, 2 головки чеснока, мелко изрубить, прибавить черной горчицы, смешать все это и обвалять в этой смеси вынутые из уксуса огурцы. Сложить их в банку, пересыпать вышеупомянутым хреном, луковицею и чесноком, залить крепким, только что вскипяченным уксусом. Когда остынет, обвязать пузырем, держать в холодном месте.

ОГУРЦЫ МАРИНОВАНЫЕ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Крепкие огурцы очистить от кожицы, разрезать пополам, вынуть ложечкой середину огурцов, нарезать кубиками в два вершка, обварить обыкновенным уксусом. Оставить на 24 часа, на другой день слить уксус. Вскипятить 3 стакана хорошего уксуса с 400 г сахара, остудить, налить на огурцы. На третий день слить, вскипятить, остудить и слегка теплым залить огурцы. На четвертый день слить, вскипятить, горячим налить на огурцы и так до 7 раз. На седьмой день вскипятить уксус и в кипящий всыпать огурцы, раз вскипятить. Когда остынут, переложить огурцы в банку, пересыпать местами гвоздикою и корицею, которые вынуть при подаче к жаркому. На 30 штук огурцов средней величины берется 3 стакана уксуса и 800 г сахара.

КОРНИШОНЫ МАРИНОВАНЫЕ

На 3 бутылки уксуса взять около $1^1/_2$ стакана соли, немного квасцов, вскипятить, опустить в него молодые, вытертые огурчики, раз вскипятить, перелить в банку. Через 2–3 недели выложить их на решето, когда уксус стечет, сложить в банку и залить свежим холодным крепким уксусом, вскипяченным с перцем и лавровым листом. Сверху залить прованским маслом, обвязать пузырем.

КОРНИШОНЫ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Маленькие огурчики перетереть, опустить в кипяток соленой воды (10–12 стаканов, соли 3 стакана, 1 чайная ложечка селитры, квасцы), тотчас отставить, пусть постоят так 24 часа; потом выложить огурчики на решето, вытереть их досуха. Вскипятить крепкого уксуса с лавровым листом, турецким и английским перцем и немного соли, опустить в него корнишоны, пусть в нем слегка кипят, но не ключом; когда позеленеют, перелить все в банку и когда остынут, завязать пузырем.

Через несколько времени, если бы уксус сделался водянистым, слить его, а залить свежим, также вскипяченным со специями.

НЕЖИНСКИЕ ОГУРЦЫ

Взять бочонок величиною в $1^1/_2$ ведра, одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 больших корня с зеленью сельдерея, 3 больших корня с зеленью петрушки, 3 ветки эстрагона. Корни можно разрезать и уложить хорошенько. Тогда половину бочонка наложить перемытыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять же столько зелени и между зеленью 3 стручка турецкого острого перца, которые завернуть в зелень, чтобы не касались огурцов, потом остальную половину бочонка доложить огурцами, накрыть опять таким количеством зелени, а на самый верх опять три стручка турецкого перца.

Затем взять ведро хорошего уксуса, положить в него 1 стакан соли, вскипятить и холодным уксусом залить огурцы. Когда рассол впитается в огурцы, долить таким же, закупорить, засмолить, держать в холодном месте, но не на льду.

НЕЖИНСКИЕ ОГУРЦЫ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Уложить в бочонок, как обыкновенно, твердые, неперезрелые огурцы, пролежавшие в воде со льдом, перекладывая каждый ряд черною смородиною, чабрецом, майораном, кусочками хрена, кореньями и зеленью сельдерея и петрушки, сверху покрыть тою же зеленью, залить следующим образом: на каждое ведро воды положить 600 г соли, столовую ложку квасцов, 1 бутылку хорошего уксуса, вскипятить и кипятком налить на самые холодные огурцы так, чтобы они были совсем покрыты. Бочонок врубить в лед и через три дня добавить рассола, заколотить и держать до морозов во льду.

МАЛЕНЬКИЕ ОГУРЧИКИ В УКСУСЕ

Маленькие огурчики перемыть, сложить в муравленный горшок, взять ведро воды, положить в него 600 г соли, вскипятить несколько раз и кипятком налить на огурчики, которые тотчас поставить на сутки на лед. Потом взять хорошего уксуса сколько нужно, чтобы покрыть огурчики, положить в него лаврового листа, английского и простого перца, мускатного ореха, корицы, гвоздики, кардамона и укропа (на ведро уксуса всех специй 50 г), вскипятить, остудить и, слив с огурчиков воду, налить на них этот уксус, обвязать горшок пузырем, поставить в холодное место; через три недели посмотреть, если уксус сделался слаб, налить свежего, тоже вскипяченного, но без специй, которые останутся те же, опять обвязать пузырем; сохранять в погребе.

ОГУРЦЫ, СОЛЕНЫЕ В ТЫКВЕ

Взять небольшую тыкву, срезать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но так, чтобы стенки оставались не тоньше вершка, тогда укладывать огурцы, перекладывая эстрагоном, майораном и чабрецом или другими травами, какие кто любит; посыпать солью, употребляя на мерку огурцов 600 г соли. Когда тыква будет наполнена, накрыть огурцы теми же душистыми травами, а сверху накрыть тыкву срезанною верхушкою, которую аккуратно пришпилить деревянными гвоздиками толщиною в спичку. Положить тыкву (или тыквы) в бочонок так, чтобы не опрокинулась, заложить пустые места огурцами, налить холодным рассолом, полагая на ведро воды 600 г соли и положив на каждые 2 ведра соленого рассола 1 ведро отвара дубовой коры, приготовленного следующим образом: на 1 ведро воды кладется сухой дубовой коры 400 г, кипятить, пока не

выкипит пятая часть, меряя лучинкою.

ОГУРЦЫ, ЧИНЕНЫЕ ГОРЧИЦЕЮ

Выбрать зрелые крупные огурцы, но не желтые, срезать с них верхушки, с тупой стороны огурца вычистить внутренность формочкой, которою протыкают яблоки, делать это осторожно, чтобы не проколоть огурец, который тогда уже не годится. Всю пустоту огурца наполнить горчичными семенами — желтыми, но за неимением желтых можно и серыми. Накрыть каждый огурец срезанною верхушкою, пришпилить ее с трех сторон деревянными гвоздиками, сложить осторожно огурцы в банку, стараясь не уронить верхушки, потом взять хорошего крепкого уксуса, сварить его, положив в него соли, лаврового листа, простого и английского перца (50 г на ведро уксуса), остудить, налить на огурцы, чтобы их совершенно покрыло, накрыть донышком, наложить маленький камень. Если уксус сделается спустя некоторое время слаб, слить его или налить свежего. *Предостережение относительно огурцов.* Купленные огурцы бывают иногда очень красивы, т. е. зелены, вследствие того, что их приготовляют в медной нелуженой посуде, что чрезвычайно вредно для здоровья. Чтобы узнать, в действительности ли огурцы зелены вследствие такого приготовления, надо воткнуть в огурцы чистую стальную иголку, которая в таком случае сделается медного цвета.

КАК ЗАГОТОВЛЯТЬ СВЕКОЛЬНИК НА ЗИМУ

На $1^1/_4$ ведра речной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры» вскипятить все это, остудить, залить в пучки связанный, чисто вымытый и сложенный в кадушку свекольник.

СВЕКЛА МОЧЕНАЯ

Оскоблить свеклу ножом, вымыть хорошенько, складывать в большую кадку. Когда она наполнится, залить речною водой, а где ее нет — колодезною. До Рождества Христова сколько берется рассола, столько и доливать кадку водою. Однако после Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнет. Кто хочет иметь постоянно свежий свекольный рассол, который употребляется в соусы и супы, тот не должен осенью

мочить всю свеклу, а половину оставить свежею и квасить ее каждые три недели. Если употребляется свекольный рассол, который уже долит водою, то для лучшего вкуса надобно сперва вскипятить в нем одну или две штуки свежей свеклы.

КАК СОХРАНЯТЬ СВЕЖУЮ СВЕКЛУ

Складывать свеклу в сухом подвале в виде высокой круглой пирамиды. Класть рядами в кружок, корешками в середину, каждый ряд засыпать песком так, чтобы одна свекла другой не касалась и чтобы с боков были кругом едва видны самые верхушки свеклы. Весною рано можно уже иметь зеленый молодой свекольник.

ЩАВЕЛЬ СОЛЕНЫЙ

В сентября месяце, когда скошеная трава начинает отрастать, тогда и щавель начинает опять расти и зеленеть; собирать его и заготовлять на зиму. Очистить его, перемыть, высушить на свежем воздухе, рассыпав его на скатерть, сложить в ведерки несмоленого дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружком, прижать камнем. Когда щавель опадет, можно добавить свежего. Держать в холодном месте, но где бы не мерзло. На $1^1/_4$ ведра щавеля берется, соли $1^1/_2$ стакана. Перед употреблением щавель надобно вымыть, изрубить, опустить в кипящий бульон незадолго перед отпуском.

ХРЕН СУШЕНЫЙ

Вымытый и очищенный корень хрена нарезать мелко, поставить в теплую печь. Когда высохнет, истолочь, просеять, держать в закупоренных бутылках. Из него приготовляется род горчицы.

ХРЕН СУШЕНЫЙ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Желая подать его под уксусом, как обыкновенно, надо перед употреблением нужное количество хрена налить свежею водою, дать постоять несколько минут, после чего хрен получает опять всю свою крепость; воду слить, прибавить уксуса, соли, сахара.

Можно заправить также сметаной.

КАПЕРСЫ ДОМАШНИЕ

Молодые семена настурции перемыть, высушить на открытом воздухе на решете, сложить в банку с широким горлышком, налить остывшею соленою водою, процеженною сквозь салфетку, залить сверху прованским маслом, закупорить. На 2 стакана воды берется 100 г соли.

КАПЕРСЫ ДОМАШНИЕ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Молодые семена настурции вскипятить раз в соленой воде, откинуть на решето и дать обсохнуть. Или же сухие семена посолить и, часто мешая их, дать им так простоять 24 часа. Потом перетереть их салфеткою, сложить в баночки, залить остывшим, не слишком крепким вскипяченным уксусом, через две недели слить уксус, а залить более свежим, более крепким уксусом и вскипяченным с английским перцем, лавровым листом, гвоздикою и корицею.

ПИКУЛИ

Взять молодой моркови, нарезав ее звездочками, маленьких огурчиков, стебельки от молодого салата, очистив их от верхней кожицы, цветную капусту и молодые ее стебельки, также очищенные от кожицы, мелкими ломтиками нарезанной молодой кукурузы, стручки семенной репы, семена настурций, прибавить маленькие неспелые дыни, арбузы, зеленые сливы, маленькие рыжики, спаржу, очищенные стебельки портулака, маленькие головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарного гороха и фасоли, все это обтереть хорошенько салфеткою. На 3 стакана соли необходимо взять селитры и квасцов, развести 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить в эту самую воду вышеупомянутые овощи, поставить на плиту, когда вскипит вода, откинуть овощи на решето. После того, как они обсохнут, складывать в небольшие стеклянные банки, залить вскипяченным и остывшим уксусом. Через две недели, когда он помутнеет, слить его и залить свежим, крепким холодным уксусом, вскипяченным с любистком, лавровым листом, простым перцем, обвязать пузырем и сохранять в сухом песке.

ПИКУЛИ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Все вышеупомянутые молодые овощи не надобно кипятить ни в воде, ни в уксусе, но досуха перетереть их и пересыпать солью. Оставить так на 24 часа, мешая их ложкою довольно часто, потом вытереть овощи, сложить в банки, залить холодным вскипяченным уксусом, а именно: 6 стаканов воды, 6 стаканов уксуса, 50 г соли, $^1/_4$ стакана сахара, 1 стручок турецкого перца, $^1/_2$ ложки горчицы и укропа, кипятить $^1/_2$ часа.

ПИКУЛИ, КОТОРЫМИ ГАРНИРУЮТ РАЗВАРНУЮ ГОВЯДИНУ

1 стакан самых мелких рыжиков, столько же боровиков, 2 стакана маленьких корнишонов, $^1/_2$ стакана самых мелких шампиньонов, немного красиво нарезанной моркови, цветной капусты, молодой фасоли и немного семян настурции. Морковь, цветную капусту, фасоль и каперсы отварить до половины готовности, слегка их посолив. Корнишоны можно залить уксусом на несколько часов, чтобы получили зеленый цвет. Все прочее, как-то: рыжики, боровики и т. д. вскипятить раз в соленом кипятке, откинуть на решето. Когда остынут, сложить все это в банку, залить вскипяченным остышним уксусом и прованским маслом. Уксус вскипятить с гвоздикою, лавровым листом, перцем и любистком.

ФАСОЛЬ СОЛЕНАЯ

Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить от жилок, разрезать или нашинковать, как обыкновенно, складывать в банки, пересыпая солью. Затем накрыть кружком, положить сверху камень, а когда покажется сок, снять кружок, залить растопленным теплым жиром. Перед употреблением вымочить эту фасоль в теплой воде, переменяя ее несколько раз. На ведро берется $1^1/_2$ стакана соли.

ФАСОЛЬ МАРИНОВАНАЯ

Молодые стручки опустить в очень соленую воду, держать в ней несколько дней, пока фасоль не пожелтеет, переложить в чистую посуду, залить крепким горячим уксусом. На другой день слить этот уксус, вскипятить и горячим залить опять фасоль,

повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получат натуральный свой цвет. В последний раз уксус вскипятить с лавровым листом и английским перцем.

ФАСОЛЬ МАРИНОВАНАЯ ДРУГИМ МАНЕРОМ

Молодые стручки фасоли очистить от жилок, опустить в соленый кипяток (на 3 стакана воды 2 чайные ложки соли), сварить до половины готовности, смотреть, чтобы не разварились. Слить воду, налить теплым, жидким уксусом, оставить в нем на 48 часов, затем слить уксус. Иметь приготовленный уже более крепкий уксус (на $^1/_3$ литра уксуса $1^1/_4$ литра воды, $4^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ ложки соли, лавровый лист, корица), вскипятить, холодным залить фасоль.

ПЮРЕ ИЗ ПОМИДОРОВ ДЛЯ СУПА И СОУСА

Зрелые помидоры разрезать, натереть на терке, отбросить кожицу, сложить в кастрюлю, вскипятить несколько раз без воды в собственном соку пока не погустеет, беспрестанно помешивая, чтобы не пригорело. Когда остынет, сложить в банку, залить прованским маслом, обвязать пузырем, держать в холодном, но сухом месте.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ СУШЕНЫЕ КОРЕНЬЯ ДЛЯ БУЛЬОНА, УХИ И СОУСОВ

В начале осени, когда коренья свежи, молоды и дешевы, надо взять моркови, коренья петрушки, сельдерея и порея, вымыть их, вычистить их хорошенько ножом, вытереть досуха, нарезать самыми тоненькими ломтиками, рассыпать их на бумагу, на железный лист, высушить их в кухне на печке или на полке, но каждые из этих кореньев сушить отдельно, потому что одни коренья сохнут скорее, другие медленнее. Высушить таким же образом самый молоденький, вылущенный горох. Затем смешать все вместе, по ровной части, меряя чашкою. Сохранять в стеклянных банках в сухом месте. Приготовляя бульон, брать на б человек 2 полные столовые ложки этих кореньев. Они придают чрезвычайный вкус ухе, ленивым щам и проч.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ РЕДИС ВО ВСЯКОЕ ВРЕМЯ ГОДА

Для этого семена редиса размачивают около суток в воде и в мешочке кладут на солнце или в теплое место. Через сутки семена начинают прорастать. Затем сажают их в навозную землю, находящуюся в ящике, и поливают теплою водою. В несколько дней редисы делаются величиной в мелкий лук и бывают весьма вкусны. Чтобы иметь редис зимой, в самые сильные морозы, советуют распилить бочку пополам и одну половину наполнить хорошей землей, затем посеять в нее семена. Потом, накрыв другой половинкой бочки, отнести в погреб и там поливать ежедневно теплою водою. В самое короткое время редисы будут годны для пищи.

ИСКУССТВЕННОЕ РАЗВЕДЕНИЕ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Выбрать в усадьбе или в рощице определенное место. Осенью сгрести туда опавшие листья и сучья. На этих местах посажать разломанные на кусочки грибные шляпки старых белых грибов. Под этими кучами и на этих местах вырастут месяцем ранее, нежели в лесу, целыми гнездами прекрасные чистые белые грибы.

РАЗВЕДЕНИЕ ШАМПИНЬОНОВ

Выкопать канаву глубиною в $^3/_4$ аршина и какой угодно ширины, наполнить ее ровно с краями конским навозом, а наверх насыпать $^1/_4$ аршина черной земли, разровнять хорошенько. Потом взять шампиньонов с корнями и землею, изрубить их крупно, посеять их на этой гряде, засыпать землею в три пальца толщины. Через три недели на поверхности этой гряды земля начнет подниматься маленькими кучками. Это признак того, что шампиньоны растут. Заведя их таким образом, собирайте каждый раз и снова подсаживайте на гряду разрубленные грибы.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ ЗИМОЮ СВЕЖИЙ КРЕСС-САЛАТ

Взять круглое деревянное донышко, к нему прибить гвоздиками дранки, т. е. широкие лучинки от старых корзин. Эти дранки скрепить сверху вместе так, чтобы они имели вид конуса или сахарной головы. Затем обтянуть их редким войлоком или простой паклей, смочить ее и посеять кругом кресс-салат, поставить на окно или против окна, поливать чаще, чтобы войлок был постоянно влажный. Сея таким образом каждые две недели,

вы будете иметь кресс-салат к столу в самые трескучие морозы.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ ЗИМОЮ СВЕЖУЮ ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ

У кого нет подвала, в котором можно было бы сохранять зимой петрушку, можно заказать узкую и высокую кадку, внизу немного шире, чем вверху. Кругом этой кадки сверху донизу просверлить отверстия величиною с горлышко бутылки, каждое отверстие должно быть на расстоянии 4–5 пальцев одно от другого. Когда осенью прекратится свежая зелень, брать корешки петрушки, отрезая старые пожелтевшие листья и оставляя молодые побеги. В каждое отверстие сажать по одной петрушке, начиная с нижних, засыпать посаженные коренья хорошею огородною землею. Поставить в не слишком темное и не слишком сухое место, которое могло бы заменить подвал.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ ЗИМОЮ СВЕЖУЮ ЗЕЛЕНЬ УКРОПА

Для укропа приготовить такие же кадушки и сеять его в просверленные отверстия. Укроп вообще чрезвычайно здоровая зелень для детей и для взрослых.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ ВЕСНОЮ СВЕЖУЮ МОРКОВЬ

Морковь, оставленная на грядах в сухом грунте, покрытая чистою соломою или листьями, может выдержать легкие зимы, в особенности, если еще сверх листьев будет прикрыта навозом. С наступлением весны навоз этот надо непременно сбросить, а немного погодя и самые листья и солому. Но все же лучше морковь сохранять в ямах.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ ВЕСНОЙ СВЕЖИЙ ПАСТЕРНАК

Весною посеять пастернак в грядах, в стороне, куда бы осенью не заходили свиньи, на зиму оставлять на тех же грядах, ничем их не закрывая. Перезимовавши, он будет весною вкуснее, чем был осенью, потому что делается слаще. Когда весною земля оттает, перенести его в подвал, где и засыпать сухим песком.

СРЕДСТВО ИМЕТЬ ЗИМОЮ ПОСТОЯННО ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК

Сделать шар из пакли, повесить его в кухне перед окном, в пакле же кругом всего шара прикрепить луковицы нитками, протягивая их иголкою сквозь паклю. Чаще поливать, чтобы пакля была постоянно влажная. Как только луковицы потеряют силу и начнут портиться, заменять их свежими, но лучше всего, чтобы иметь постоянно свежий лук, сделать 2–3 шара, которые вешать поочередно, заменяя испортившиеся луковицы свежими.

СРЕДСТВО ПОЛУЧАТЬ БОЛЬШЕ КАРТОФЕЛЯ

Стараться по мере возможности обрывать с картофеля цвет, когда он покажется, так как цвет втягивает в себя всю питательность земли.

РАЗВЕДЕНИЕ ЛУКА

Хороший урожай лука зависит от доброты семян, а еще больше от доброты земли, на которой его садят. Сажают обыкновенно прошлогодние большие луковицы. В августе семена достигают своей зрелости. Место, открытое на восток и юг, лучшее для высадки. Высадочные луковицы надобно сажать в землю по более чем на вершок, расстоянием же одна от другой вершка на четыре. Эти высадки пускают ростки в мае или в июне, и когда они достигнут полной своей вышины, то должно каждую привязать к воткнутой палочке, чтобы ветром их не ломало. В большую жару нужно поливать. Когда семенные головки лопнут, и семена будут видны, должно их срезать, оставя часть стрелок, чтобы можно было связать в пучки, вывесить их на несколько дней для сушения на солнце. Высушив головки, не нужно высыпать из них семена, но беречь привешенными пучками до времени посева. Семена лука лучше высевать на другой год после снятия, они скорее всходят. По прошествии пяти лет репчатый лук должно разводить снова от семян, потому что лук мельчает и делается не так вкусен.

Польза лука: сырой лук с сахаром полезен при слабости желудка и худом пищеварении, при слизистой и судорожной одышке, при водяной и каменной болезни, при цинге и глистах, при кашле. Класть на вате в ухо от шума в ушах и глухоте от простуды и смазывать лишаи. Во время эпидемии скота истолочь 3 большие луковицы с горстью соли, разведя бутылкою пива, вливать за раз в горло скотине.

РАЗВЕДЕНИЕ АРБУЗОВ

Они любят чернозем, смешанный с песком. Чтобы иметь ранние арбузы, надо их сажать в феврале месяце в горшки и когда растения будут не меньше пяти вершков, пересадить в парники — плоды могут быть в июне. Вообще семена сажаются в парники в апреле или мае в свежую и легкую землю. Накануне пересадки поливают парник обильно водою, чтобы земля крепче слеглась. Пересаживать после морозов, до наступления теплой погоды, прикрывать горшками с пробитым дном. Любят, чтобы их часто поливали.

РАЗВЕДЕНИЕ ТЫКВЫ

Она требует плодородной, только что унавоженной почвы и должна быть поливаема во время сухой погоды. Тыква должна употребляться людьми, не ведущими сидячий образ жизни, следовательно, для крестьян она очень полезна.

РАЗВЕДЕНИЕ ЦИКОРИЯ

Может расти на всякой земле, но лучше на унавоженной. Он не боится засухи, дождей, морозов, растет скоро. Листья можно косить два раза в лето, употребляя на корм скоту. Корни же чистят, крошат, сушат и употребляют вместо кофе. Цикорий двухлетнее растение, но для кофе его надобно собирать в первый год.

УКСУС ИЗ БЕРЕЗОВОГО СОКА

Весною, в апреле месяце, налить в бочонок ведро березового сока и 1 бутылку простой водки, положить 200 г меда, намазанного на синей бумаге; поставить в теплое место, не закупоривая бочонка, а только прикрыв тряпочкою. Этот уксус чрезвычайно вкусен и здоров.

ВИННЫЙ УКСУС

Если есть 5–6 бутылок испортившегося кислого вина, слить его в бочонок, налить 1 ведром холодной кипяченой воды,

прибавить 800 г сахара или меда, положить винного камня 13 г, поставить в теплом месте, не закупоривая, а прикрыв втулку полотном. (Некоторые кладут в него старое гнездо ласточек). Через 2 месяца уксус должен быть готов, тогда разлить его в большие бутыли и закупорить.

УКСУС ЭСТРАГОННЫЙ

На 4 бутылки вышеупомянутого уксуса взять 2 стакана вымытых и высушенных листьев и стебельков эстрагона, слить, сложить все это в бутыль, не закупоривать, но прикрыть только холстиною, поставить в теплое место на один месяц, но не более, потом процедить, разлить в бутылки, закупорить.

ХЛЕБНЫЙ УКСУС

6 стаканов ржаной муки заварить горячею водою, но не кипятком, размешать, накрыть, поставить в печь после хлебов, часов на 12. Когда каша эта сделается красноватою и осолодеет, тогда переложить в двухведерную кадку, развести 1 ведром кипятка, пусть остынет. Тогда положить 1 ложку дрожжей, накрыть. Когда начнется брожение, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процедить ее сквозь полотно, слить в бочонок, прибавить 750 г хорошей водки, положить кусок хлеба, намазанного медом — $^1/_2$ стакана, прикрыть втулку полотном и пусть стоит так летом на солнце, а зимою — в теплой комнате, в продолжение трех месяцев, так, чтобы до бочонка никто не дотрагивался. Когда сверху образовавшаяся пена, вроде плесени, опадет сама собою вниз, тогда уксус готов, можно разлить его в бутылки. Этот чистый уксус можно употреблять к столу, как в кушанья, так и для всех маринованых салатов, фруктовых или овощных.

ХЛЕБНЫЙ УКСУС ДРУГИМ МАНЕРОМ

Взять около 4 литров дождевой воды, вскипятить ее в хорошо вылуженной кастрюльке или в самоваре, распустить в ней 150 г мелко истолченного винного камня и 230 г хорошего меда, прибавить еще $4^1/_2$ л дождевой воды и 60 г хорошей ржаной водки. Слить все это в ведерную бутыль, наполнив ее на $^7/_8$ частей. Взять 150 г ржаного хлеба, налить 3 стакана крепкого

уксуса; когда хлеб разбухнет, сложить его вместе с уксусом в бутыль, размешать все хорошенько длинною, чисто остругаюю палочкою; бутыль не закупоривать пробкою, а завязать только тряпочкою, поставить в теплую комнату, на шкап. Оставить так, не трогая, на 8 или 10 недель. Когда уксус будет готов, слить его осторожно, разлить в бутылки, процеживая сквозь пропускную бумагу. В гущу, оставшуюся в бутылке, можно влить опять воды, смешанной с медом и водкою, как сказано выше, и делать свежий уксус, но не прибавляя более винного камня и хлеба. Из этой пропорции выйдет уксуса 8,5 л. В бутыль можно класть пену с варенья, ягоды из-под наливок, шиповок и проч.

ИЗЮМЕННЫЙ УКСУС

Нужно иметь хороший, дубовый бочонок, конечно, с железными обручами, испытать, не течет ли он, и тогда взять 800 г изюма самой низкой доброты, истолочь его, как тесто, положить в бочонок, налить на него 4 л речной тепловатой воды, не горячее парного молока и, накрыв втулку ветошкой, поставить бочонок на теплую печь, положив под него доску, чтобы не было слишком горячо. По истечении 8 суток положить в бочонок 400 г меда, который развести 2 стаканами воды, чтобы мед совершенно смешался с водой. По прошествии 4 месяцев уксус должен быть готов. Тогда его слить, на гущу налить опять стакан тепловатой воды, положить 200 г меда и 80 г толченого винного камня; оставить на 3 месяца. Потом опять слить и продолжать все таким же манером. Как станет заметно, что уксус слабеет, т. е. изюм теряет свою силу, тогда, вливая 7 стаканов воды и 200 г меда, прибавлять всякий раз 0,5 л пенного вина. Соблюдая все это, можно иметь всегда хороший уксус. При его приготовлении нужно соблюдать большую чистоту.

КРАСНЫЙ ПИВНОЙ УКСУС

На 1 ведро окислого пива положить 100 г горячего ржаного хлеба без корки, 1 стакан меда, 1 лист простой писчей белой бумаги, вымазанной со всех сторон медом, все это опустить в бочонок и поставить на теплую печь, но под бочонок непременно подложить толстую доску, чтобы не было слишком горячо. Втулку бочонка не должно закупоривать, а только покрыть ветошкой и примазать ее кругом глиной или мягким хлебом.

УКСУС ИЗ ЯБЛОК

Собрать упавшие с дерева яблоки, даже не совершенно зрелые, сложить их в кучу, но наблюдать, чтобы они не сгнили, а только сделались бы мягче. Тогда изрубить их сечкой так мелко, как рубят капусту. Класть в остроконечные мешки и выжимать сок посредством пресса. Весь выжатый сок влить в кадку и поставить на 3 дня на лед, потом слить осторожно чистый сок, не затрагивая гущу, влить его в крепкий дубовый бочонок, на каждое ведро сока положить 1 стакан меда или 2 стакана черной патоки, положить лист писчей бумаги, вымазанный медом, втулку накрыть ветошкой, примазать ее и так оставить на 3 месяца. Этот уксус делается очень долго, и если в него не класть меда, то иногда он стоит год до полной готовности. Он бывает очень крепок и приятен, а главное еще то, что он почти ничего не стоит там, где есть свой сад, потому что он может быть сделан и без меда, который кладется для скорости созревания. Оставшиеся выжимки можно сложить на гряду сада.

ЯГОДНЫЙ УКСУС

Взять бочонок, насыпать в него до половины каких угодно ягод, кроме земляники и брусники, влить в него 0,5 ведра кипятка и оставить на две недели. Закупорить втулку очень слабо и несколько раз в день взбалтывать бочонок. После этого времени положить туда 100 г ржаного хлеба без корки, намазав его медом, горсть белого гороха, горсть дубовых щепочек, кусок хлопчатой бумаги величиной в стакан, лист писчей бумаги, намазанный медом, 1 стакан меда и 3 стакана пенного вина, втулку накрыть только ветошкой и примазать ее; когда уксус будет готов, то слить его и влить опять 0,5 ведра речной воды с таким же количеством меда и вина, как сказано выше. Слитый уксус в первый раз сохранить и смешать со вторым наливом, потому что первый будет ароматнее. Этот уксус можно наливать постоянно таким же манером, но когда ягоды потеряют свой вкус и силу, их можно выбросить, а уксус будет иметь постоянно хороший вкус.

СКОРОСПЕЛЫЙ УКСУС

Взять ведро речной воды, кипятить ее, пока останется 0,5 ведра. Из ячменной сеяной муки испечь обыкновенный кислый хлеб и когда он простынет, разрезать его на ломти и высушить в

печи, соблюдая, чтобы эти сухари никак не пригорели. Когда они простынут, то истолочь их мелко и всыпать в мешочек, сделанный наподобие колбасы из редкого крестьянского холста. Влив воду в бочонок, опустить туда через втулку мешок с сухарями, влить 3 стакана пенного вина, 200 г меда, размешанного с водой и 70 г винного камня. Вода, куда все это опускается, должна быть теплоты парного молока. Тогда накрыть втулку ветошкой, примазав ее, и, не закупоривая, оставить на 6 недель. Через два месяца уксус должен быть готов.

МАЛИНОВЫЙ УКСУС

Взять ведерную бутыль, наполнить ее до половины свежей малиной и долить полную отварной теплой водой. Положить в нее $1^1/_2$ стакана меда, 1 стакан дрожжей и бутылку пенного вина, поставить на солнце и бутыль не закупоривать, а обвязать только ветошкой. Бутыль для этого уксуса должна быть очень толстого стекла, а за неимением такой бутыли уксус можно приготовлять в бочонке, который поставить в теплое место. Когда уксус будет готов, то слить его и налить другую такую же пропорцию.

РОЗОВЫЙ УКСУС

Собрать шиповник, ощипать лепестки, отрезать белые кончики прочь, высушить розовые, всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ бутыли, положить немного стручкового перца, один мускатный орех, кусочек корицы, несколько гвоздик, налить самого крепкого ренского уксуса, закупорить крепко, поставить на солнце недели на две — три, процедить, выжать.

УКСУС ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ СЛАДКИХ САЛАТОВ

На 1600 г фруктов или ягод взять $4^1/_2$ стакана обыкновенного уксуса, 600 г меда, но лучше сахара, крупно истолченной гвоздики не менее 50 штук, корицы, штук 30–50 английского перца и 4–6 штук лаврового листа, ложку соли, которая предохраняет от плесени, вскипятить. Для кислых ягод сахара нужно положить еще до 800 г. Для маринования овощей и зелени приготовляется точно так же, но сахара кладется только куска 3–4.